

CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS T3 – 2º Semestre (ALS 02/T3)

NOITE	PERÍODO/ DIA SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	
	1º 19:00 – 19:50	Ética e relações humanas no trabalho	Tecnologia de leite e derivados I	Tecnologia de frutas e hortaliças I	Controle de qualidade	Tecnologia de carnes e derivados I	
		Prof. Luiz Brandt e Prof. Adriana	Profª. Melissa	Prof. Lauri	Profª. Paula	Prof. Lauri	
	2º 19:50 – 20:40	Ética e relações humanas no trabalho	Tecnologia de leite e derivados I	Tecnologia de bebidas	Controle de qualidade	Tecnologia de carnes e derivados I	
		Prof. Luiz Brandt e Prof. Adriana	Profª. Melissa	Profª. Adriana	Profª. Paula	Prof. Lauri	
	INTERVALO 20:40 – 20:55						
	3º 20:55 – 21:45	Análise sensorial	Administração, empreendedorismo e marketing	Tecnologia de bebidas	Controle de qualidade	Tecnologia de frutas e hortaliças I	
		Profª. Paula	Mariana	Profª. Adriana	Profª. Paula	Prof. Lauri	
	4º 21:45 – 22:35	Análise sensorial	Administração, empreendedorismo e marketing	Tecnologia de bebidas	Bioquímica de alimentos	Tecnologia de frutas e hortaliças I	
		Profª. Paula	Mariana	Profª. Adriana	Prof. Lauri	Prof. Lauri	